69e Année. T. 138. N° 49-50 7-14 Décembre 1952

LE

PROGRÈS AGRICOLE

ET VITICOLE

« Je n'hésite pas à nommer des journaux comme le *Progrès Agricole et Viticole* et comme le *Messager agricole* qui appartiennent en quelque sorte à la science, et qu'on pourrait assimiler à des chaires d'agriculture constamment ouvertes et suivies par des milliers d'auditeurs.»

Henri Baudrillart Membre de l'Institut — *Populations agricoles de la France* (Midi). Paris, 1893, p 270

Direction et Administration: 1bis, rue de Verdun. - MONTPELLIER

COMMONWEALTH MYCOLOGICAL INSTITUTE 7 FEB 1953

DIRECTION

G. BUCHET J. BRANAS

COMITE DE REDACTION

L. ALABOUVETTE R. LACOMBE J. MILHAU E. NÈGRE

AVEC LE CONCOURS

de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, de Directeurs des Services agricoles de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Secrétaire général . E. DE CRULLY, Ingénieur agricole

LE PROGRÈS AGRICOLE

PARAIT TOUS LES DIMANCHES

ET FORME PAR AN
2 FORTS VOLUMES ILLUSTRÉS

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : 1100 Frs – PAYS ÉTRANGERS : 1500 Frs

LE NUMÉRO : 40 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 30 FRANCS

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS, les ABONNEMENTS, et les ANNONCES

AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

C.C.P. : 786 MONTPELLIER TÉLÉPH. M2 59-76

ARCURE-LEPAGE

ANGERS (M.-et-L.)

PÉPINIÈRES LEPAGE

Tél. 40-27

ROSIERS.

NOYERS greffés,

ARBRES FRUITIERS

Toutes formes — Toutes variétés

Haie fruitière équilibrée

Catalogue sur demande

, VIGNES de Table, à Vin, Hybrides

LA POTASSE

EST L'ÉLÉMENT FERTILISANT

QUE VOUS DEVEZ EMPLOYER

LARGEMENT

POTASSE D'ALSACE

ACHETEZ TOUJOURS DES ENGRAIS

OU

LA POTASSE

DOMINE FORTEMENT

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER :

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

41, Avenue de Friedland - PARIS (8e)

OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE

ENGRAIS ONIA TOULOUSE

SULFATE D'AMMONIAQUE

NITRATE DE CHAUX

AMMONITRE GRANULÉ

NITRATE DE SOUDE

NITROPOTASSE

ENGRAIS COMPLEXES

(azote, acide phosphorique, potasse)

TONOL

DÉPIQUE DÉROUGIT,

DÉSINFECTE LES FUTS

S.A.F.A.C. 177, rue de Courcelles

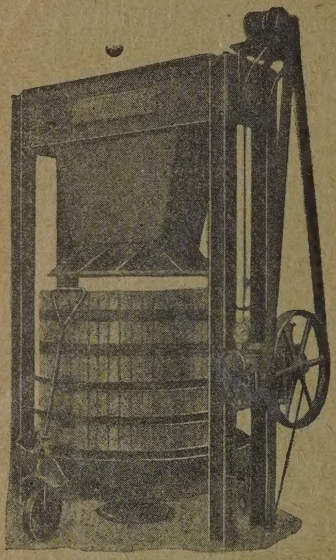
Distribué par S.O.C.P.E.

6, rue Saulnier - PARIS (9e)

LINARÈS FRÈRES

SIÈGE et USINES : **BERGERAC** (Dordogne)

MAISON FONDÉE EN 1845



MATÉRIEL VINICOLE

Les plus hautes références

INSTALLATIONS Caves particulières Caves coopératives

PRESSES HYDRAULIQUES
à forte pression

HYDRO-MÉCANIQUES
à grande contenance

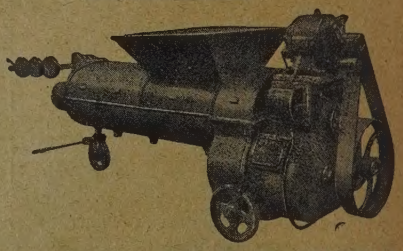
PRESSES HORIZONTALES

FOULOIRS - ÉMIETTEUSES - VERINS

TOUT MATÉRIEL A MAIN

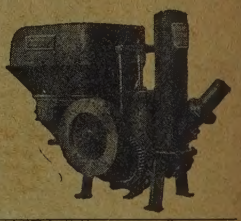
PRESSES CONTINUES ET EXTRACONTINUES

HAUT RENDEMENT
- VIN CLAIR -



POMPES A VENDANGE A PISTON ET ROTATIVES

Pour l'Élévation
le Foulage et l'Élévation
l'Égrappage et l'Élévation



CONCENTRATEURS DE MOUT
PAR CALÉFACTION

AGENCES & DÉPOTS : DANS TOUTES LES RÉGIONS VINICOLES de FRANCE et AFRIQUE du NORD

TOUS RENSEIGNEMENTS & DEVIS SUR DEMANDE

VITICULTEURS !

Les ETABLISSEMENTS de PINS et POUZENC, Usine des Trois Lunes, à MAZAMET (Tarn), sont heureux de vous informer qu'ils livrent, comme par le passé, leur Engrais **Humique** Complet :

HUMOMAZE

dont l'Azote Organique est dissous à l'état de Gélo-peptone. Cet Engrais, très riche en Humus, ameublit les terres fortes et constitue pour le sol un régulateur d'humidité pendant les périodes de sécheresse. L'Humomaze est un Engrais vivant et contient des ferments qui favorisent l'assimilation des principes naturels du sol. Nombreuses références.

Représentants locaux demandés

Pour tous renseignements, s'adresser à nos agents :
M. Pierre BRIQUE, 14, rue Tourtel, CARCASSONNE (Aude). Tél. 7-27.
M. Georges LACUBE, 3, rue Courbet, LEZIGNAN. Tél. 1-47.
M. Baptiste OTTOLIA, 1 *bis*, rue Jacquart, NARBONNE.
M. Fernand FERRIE, à ROUVENAC (Aude).
M. Joseph SALASC, 5, rue de la Citadelle, BEZIERS. Tél. 46-63
M. Marius CALVAYRAC, à SIRAN (Hérault).
M. Louis CANTIER, propriétaire, à SALCES.
M. JULHIA, 4 *bis*, rue Docteur Rives, PERPIGNAN.

Contre les VERS de la GRAPPE
à toutes les générations

Gesarol

récoltes saines
rendements plus élevés.

52

La Maison GENDRE

à QUISSAC (Gard) - Téléphone 1 et 50

vous offre

Toutes VARIÉTÉS DE VIGNES garanties,
grâce à ses importantes productions
de boutures, racinés et greffés
1er choix et « Classe Elite »

PÉPINIÈRES LARGILLIER-SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

REPRESENTANTS DEMANDES

LA NOUVELLE POMPE Bté S. G. D. G

TYPE S. 51

SERRADO

POUR LA MANUTENTION DES

VENDANGES CUVEES

St-THIBERY (Hérault)

SOUFRE TRITURE VENTILE

99 o/o de soufre à l'état libre

LE SOUFRE FRANÇAIS

de la

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES

ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES

10, avenue George-V — PARIS (8e)

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :

Seibel : 6905 - 7053 - 8357 - 11 803 - 14 596 ; S.-V. : 12 3 5, 18-283, 18-315 20-347, 20-365, 20-473 23- 57, etc.

Racinés et greffés sur 161-49 et Teléki

Porte-greffes racinés : 16 -49, T. 5 B B. 44-53, R. 31 et R 99, etc...

ADRESSEZ VOUS en CONFIANCE aux :

PÉPINIÈRES Jean MALOD, BEROULE & MULATE Gendres & Sucrs

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire) Avenue de Châteauneuf, **MONTÉLIMAR** (Drôme)

Télégramme : **MALOVIGNES-MONTELIMAR** Téléphone : **2-57**

AGRICULTEURS !

Pour tous vos travaux de plantations, dessouchage, défonçage, drainage et dérochement

l'explosif agricole **"FERTILITE"**

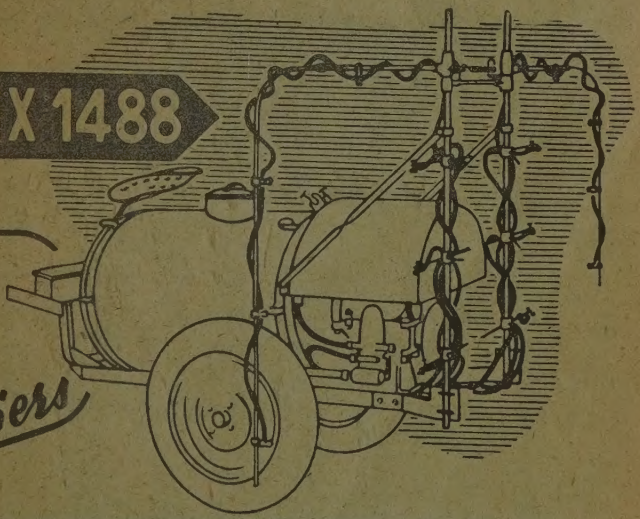
Vous assurera, pour un prix de revient le plus réduit, le maximum de résultats
— DIRECTEMENT des Usines aux Utilisateurs —

Demandez tous renseignements et tarifs aux :
Etablissements REY FRÈRES & Cie, 19, avenue Feuchères, NIMES

ARBOREX 1488

POUR

vigne
ET
arbres fruitiers



VERMOREL

VILLEFRANCHE - RHONE -

l'engrais qui paie...

LA LITTORALE

BÉZIERS

69me — No 49-50 7-14 Décembre 1952

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — *Chronique*. — Raisins de table (VI). 329
— Le relevé ampélographique : Méthode et application. . . . 334
J.-P. Artozoul. — Relevé ampélographique sur le territoire de Villaudric (Haute-Garonne). 336
E. N. — La fragilité des vins de l'année. 343
G. K.-L. — Réflexions sur les « Vins de Bordeaux ». 343
B.-A. Samarakis. — Situation de la viticulture dans le monde (fin). . . . 347
P.-H. Maurel. — Le problème de la vigne et du vin est avant tout un problème humain et social. 352
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Gros Locard (aux annonces).
Questions diverses. — **P. Larue.** Les olives et le froid. 354
Partie officielle. — Riz. — Commercialisation des bois et plants de vigne sur les foires et marchés. — A. O. C. : Touraine. — Oléagineux. 355
Informations. — Déclaration de récolte des quatre départements gros producteurs. — O. I. V. — Le vin à la radio. 356
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Raisins de table (VI)

La **Madeleine noire** ou *M. violette* est un *Pinot précoce* qui mûrit avant le *Chasselas* et qui, en raison de sa précocité, était un raisin de cuve cultivé en France sous le nom de *Morillon* dans les vignobles voisins de la limite septentrionale de la culture de la vigne. Ces *Pinots précoces* forment sans doute une population ; des groupes de clones plus ou moins nombreux ont pu être choisis et conduits en treilles pour la table et ils figurent dans les catalogues sous des noms divers dont *Ischia*. Ne peut être qu'un *Pinot* précoce le *Frühburgunder* cultivé en Allemagne, en particulier dans la vallée de l'Ahr, le plus septentrional des vignobles occidentaux actuels : il donne un vin mou et plat inférieur à celui du *Spätburgunder* qui correspond à notre *Pinot* de Côte-d'Or.

Il ne faut pas attendre de ces raisins d'autre chose que leur précocité.

Les **Madeleines blanches** sont des cépages clones obtenus de semis.

Il a été signalé ici l'existence dans les cultures de la **Madeleine Oberlin** et la possibilité de celle de la **Madeleine Salomon** qui sont données, l'une et l'autre, pour des semis de **Madeleine Angevine**

Vibert, qui est à raisins blancs, précoces, à baies ellipsoïdes, à très bon goût simple. C'est un cépage à fleurs femelles et à pollen infécond dont la culture en parcelles homogènes ne peut donner que de très mauvais résultats.

La **Madeleine royale** est un raisin blanc, précoce, à baies sphériques ponctuées, à grappes compactes. Due à Moreau-Robert, la *Madeleine royale* est à fleurs hermaphrodites. Il me semble qu'une confusion s'est établie entre la *M. royale* et la *M. angevine*. Elle aurait pris naissance, selon certains, dans la collection de Besson, mais elle peut être aisément supprimée même si l'on ne tient pas compte d'autres caractères, par la différence de la forme des baies notamment.

La **Madeleine Céline** Giraud est à baies sphériques dans la collection de l'Ecole. La **Madeleine de Jacques** décrite par Pulliat est à baies ellipsoïdes, ce qui semble l'écarter du *Jaoumet* duquel elle a été parfois rapprochée.

Les *Madeleines* semblent avoir débordé le cadre des cultures familiales et des jardins d'amateurs. Les termes *Madalenen*, *Madalenenco*, désignent d'une manière générale, mais imprécise, tous les raisins précoces qui, dans le Gard, dans le Var et probablement ailleurs, permettent de commencer la récolte avant la maturité du *Chaseslas*.

Le **Lignan blanc** dit couramment *Jouanenc* de *Junen* ou *Junenco* est, en Italie, *Luglienga* b. *ou Santa Anna di Lipsia*. Précoce, à baies ovoïdes, c'est un cépage très répandu sinon très cultivé.

Il joue un rôle en Italie où il est établi, à Volpedo notamment (Alexandrie), sur pergolas et où il donnerait (A. Longo), en plaine, des produits abondants et beaux, convenant aux marchés locaux. On ne peut en dire autant du *Lignan* connu en France, toujours peu fertile à la taille courte et assez faible producteur en général, ce qui s'explique peut-être par la relative homogénéité des types que nous cultivons, alors que l'Italie peut compter sur les types plus fertiles d'une population beaucoup plus vaste de *Luglienghe*, qui comprend non seulement des cépages blancs, mais aussi des noirs parmi lesquels sont représentés, toujours selon A. Longo, la *L. nera di Piacenza* et la *L. n. di Vicenza*. Un effort d'introduction serait à faire.

Le *Golden Hamburgh* ou *Busby Golden Hamburgh* des serres anglaises, a été considéré comme un synonyme du *Lignan ;* mais il serait à baies sphériques.....

Le *Lignan* b., dédié à Sainte Anne (26 juillet) en Italie est, en Espagne, *San Jacopo*.

Le **Précoce de Malingre** ou *Madeleine blanche de Malingre*, blanc plus tardif que le précédent, à baies ellipsoïdes, obtenu par Malingre vers 1840, assez productif est resté un cépage d'amateur.

Il n'en est pas autrement du **Noir hâtif de Marseille** Besson ou *Muscat n. h. de Marseille*, précoce, musqué, à petites baies et du **Raisin de Van Der LAAN** dit aussi *Portugais blanc* qui mûrit peu avant le Chasselas.

De ce rapide rappel des possibilités de quelques cépages précoces auxquels doivent être ajoutés la *Perle de Csaba* et le *Jaoumet* ne se dégage pas — pour moi — une nette orientation à proposer aux efforts des producteurs comme à l'amélioration. Il serait bien utile, par une enquête suffisamment vaste, de faire le point exact en s'aidant des cultures commerciales, des travaux des amateurs et des pépiniéristes ainsi que des champs d'expériences qui ont pu être établis.

*
**

Les *raisins de 1re époque* comprennent tous les *Chasselas* dont j'ai déjà dit qu'ils formaient une population riche en formes variées.

Le **Chasselas rose** est abondant en Alsace où il est mélangé au *Ch. blanc* dont il ne diffère que par la couleur des baies. Ce n'est qu'en admettant qu'il forme lui-même une population, partie du cépage *Chasselas*, que l'on peut expliquer l'existence de nombreux types sélectionnés en raison de leurs caractères particuliers, notamment dans la couleur des baies, dont il y aurait lieu de faire une étude comparée sérieuse. On doit citer le **Chasselas rose royal** auquel s'applique aussi le nom de *Tokay* (des jardins) dont les feuilles, à face supérieure lisse et brillante, pourraient rougir à l'automne. Mais, ce cépage serait aussi une population si l'on admet la réalité des sélections appelées **Chasselas Tramontanet** ou *Tramontaner rose* spécial selon Pulliat par une couleur plus foncée des baies et figurant dans les catalogues actuels avec le **Chasselas de Nègrepont**, d'un rose foncé également.

Le Chasselas rose de Falloux est donné pour un peu plus tardif ; il a des baies pruinées d'un rose terne.

Le Chasselas rose Salomon devrait être ajouté à cette liste.

Est également rose le **Chasselas violet** ainsi qualifié en raison de la coloration violacée plus ou moins rougeâtre des baies herbacées et des rameaux en voie de croissance. Ce caractère s'hérite au cours des croisements comme paraît en témoigner **Madame Jean Mathiasz**, semis de Jean Mathiasz issu du croisement *Chasselas rose (violet ?) × Muscat Ottonel*.

Le **Chasselas des Bouches-du-Rhône** obtenu de semis par Besson est rose aussi, mais de teinte claire et à grappes assez belles.

On ne connaît pas de *Chasselas* noir. Est ainsi appelé parfois le **Mornen** noir, encore cultivé, associé au Durif, aux environs de Rive-de-Gier où nous l'avons vu cette année avec M. C. Valat.

Quelques caractères, dont la longueur des vrilles, rapprochent le *Mornen* du *Chasselas*, mais il ne s'agit pas du même cépage.

Le **Chasselas Cioutat**, blanc, lacinifolié, dit aussi *Chasselas d'Espagne* reste une curiosité ce qui est aussi le cas du **Chasselas musqué** (vrai) est différent du **Muscat Salamon** de IIme époque et du *Muscat précoce du Puy-de-Dôme* déjà cité.

Il reste à citer le **Chasselas Besson** blanc, de 1re époque, à baies plus grosses que le type et peut-être un peu plus précoce (A. Pirovano) et le **Chasselas gros coulard** ou *Chasselas Vibert* ou *Duc de Malakoff*, blanc, de Ire époque, à baies plus grosses et, dit-on, plus précoce que le type qui serait cultivé dans la vallée de la Garonne (?) et dont l'origine (semis ou mutation) reste incertaine.

Je dois ajouter encore le **Chasselas de Vaud**, blanc, figurant au catalogue de M. Lepage et qui doit être une sélection du *Chasselas blanc* et un **Chasselas sans pépin** dont Madame Maclet-Botton a bien voulu me faire connaître qu'il avait été découvert en Saône-et-Loire et qu'il figurait dans sa collection (à feuillage de *Chasselas*, à baies plus petites, apyrènes ou avec un seul pépin)...

D'autres sélections effectuées dans les *Chasselas* devraient présenter de l'intérêt et, notamment, celles qui ont été conduites à la Station de Lausanne. M. Leyvraz a signalé, en 1917, au Congrès d'Istanbul, le *Chasselas doré sélection 1921* plus précoce que le *Fendant roux*, mais moins productif. Le même auteur a appelé l'attention sur le *Chasselas jaune cire* (peu pruiné) légèrement musqué.

D'autres cépages de 1re époque s'offrent à l'amateur.

Le **Sicilien** à baies ellipsoïdes, moyennes, ambrées, à grappe lache, m'a paru, dans les cultures que nous avions, plus tardif que le *Chasselas* et assez peu productif. Il n'a pas pris d'importance dans la production commerciale peut-être parce qu'il devient très sensible à la pourriture dès qu'on lui imprime quelque vigueur. Il a reçu le nom de *Panse précoce*, assez malheureusement, parce qu'est ainsi désigné un autre cépage : **Foster's White.**

Ce dernier cépage dit aussi *Foster's Seedling* a été obtenu en Angleterre, par Foster, un jardinier qui aurait effectué le croisement *Black-Morocco* × *Chasselas*. A baies ellipsoïdes, ce cépage aurait été rencontré dans les cultures de la vallée de la Garonne. Il serait de 1re époque.

Parlant à Istanbul de la *Panse précoce* ou *Sicilien*, M. Leyvraz donne ce cépage pour plus précoce que le *Chasselas*, ce qui ne paraît pas se vérifier ici.

Le **Goldriesling** Oberlin blanc. 1re époque, très fertile, vinifié en Alsace serait issu du croisement *Riesling* × *Muscat précoce de Saumur* ; je le crois peu estimé.

Linné, noir, à baies ellipsoïdes pruinées, non sans ressemblance avec le *Frankenthal* est un semis de Vibert, plus tardif que le *Chasselas* et presque de IIme époque.

Et je signale enfin le **François 1er** ou *Chasselas Perrin*, obtenu par Lapray (qui fut le jardinier du Château de Liergues, dans le Rhône) et qui doit bien occuper encore quelques treilles beaujolaises : il est blanc, de Ire époque, à baies ellipsoïdes.

*
**

Il m'incombe de signaler maintenant un certain nombre de cépages d'intérêt plutôt limité du point de vue des producteurs.

Le **Bicane,** dit aussi *Chasselas Napoléon*, est coulard parce qu'il a des fleurs femelles ; ses grosses baies, jaunes (il est aussi la *Panse jaune*), charnues ont une saveur acide bien médiocre. Mais il paraît s'être montré un géniteur remarquable comme le montrent *l'Italia (Bicane × M. de Hambourg)* et d'autres obtentions récentes. IIme époque.

Le **Grec rouge** ou *Barbaroux* de IIme époque à grappes énormes compactes, craignant la pourriture présent dans tout le quart Sud-Est de la métropole et en Italie (Abbruzzes, Pouille, Sicile).

Sous le nom de **Grec blanc** existent, en Italie, des cépages dont G. Molon écrit qu'ils sont nombreux et peu étudiés. Celui qui a été décrit par Pulliat est à très grosse grappe, à baies ellipsoïdes presque sphériques, à pulpe molle, pourrissant facilement.

L'Olivette blanche existe encore, à l'état de traces, dans le vignoble languedocien et en Provence. Peut-être en est-il des vignes ? Mais il en existera, car certains producteurs vont greffer ce cépage.

L'**Œillade blanche** est parfois (Pulliat) donnée pour synonyme de l'**Araignan** qui, cependant, me paraît être un peu différent. L'un et l'autre semblent être des vignes indigènes du Sud de la France et pensent correspondre, ensemble ou séparément, au *Picardan* des vieux auteurs quand ce terme désigne un cépage et non un vin comme c'est souvent le cas.

Il existe une **Œillade rose** que je ne connais pas.

Le **Danugue,** noir, ou *Gros Guillaume* ou *Plant Fabre* est à grappes énormes (mais rares) et à baies grosses comme celles de l'Aramon mûrissant tardivement. IIIme tardive.

Le **Ribier du Maroc** ou *Black Morocco* est noir, de IIIme époque, à grosses baies.

Le **Calabre** ou *Raisin blanc de Calabre* n'est pas d'origine italienne : il a été introduit par Moreau-Robert sous un autre nom.

Santa-Paula, blanc, IIIme tardive, à baies arquées.

Néhélescol ou *Raisin de la Palestine* ou *Terre promise blanche* aux grappes très développées, de IVme époque.

Terre promise noire, de IIIme tardive.
Glacière rouge, IIIme époque, se conserve sur la souche.
Patte d'oie noir, IIme époque, qui serait l'*Argant*.
Et je passe sur beaucoup d'autres.

J. Branas.

LE RELEVÉ AMPÉLOGRAPHIQUE : MÉTHODE ET APPLICATION

La section de Sélection et de contrôle des bois et plants de vigne compte, au nombre des missions qui lui ont été tracées par l'arrêté du 17 février 1944 l'obligation de procéder à la sélection des cépages de *Vitis vinifera* L.

L'exécution correcte de cette mission exige la connaissance préalable de l'encépagement des vignobles français.

Plusieurs procédés permettent d'acquérir cette connaissance.

I. — Rappel des données plus ou moins classiques déjà rassemblées par les ampélographes et les professionnels dans des publications diverses.

II. — Rappel des textes légaux ou réglementaires relatifs à l'encépagement.

III. — Relevés sur le terrain.

Cette dernière méthode s'est dégagée empiriquement des efforts accomplis pendant plusieurs années par les agents de la Section de Sélection et de contrôle et par le personnel d'autres services.

Elle consiste à prendre en considération *la parcelle* de vigne déterminée par ses *caractéristiques cadastrales* et à relever, en notant leur *fréquence*, *les cépages* qui y sont cultivés.

La fréquence est conventionnellement désignée par les symboles suivants :

Le cépage désigné est

┼┼┼┼ : exclusif de tout autre.
┼┼┼ : dominant ; plus de 50 p. 100 des exemplaires lui appartiennent.
┼ : représenté par moins de 50 p. 100 des exemplaires.
· : représenté par plusieurs exemplaires dispersés ou groupés.
t : à l'état de traces.

M. J.-P. Artozoul, ingénieur, chef de Centre de la Section de sélection et de contrôle, donne ci-après un exemple d'application de cette méthode à la commune de **Villaudric** (Haute-Garonne). On

comparera les résultats de son travail avec les données présentées par MM. G. Mathieu-Reverdy et E. Triby (1) :

« *Les cépages.* Le cépage qui donne au vin de Villaudric son caractère particulier est une variété locale : la *Négrette.* Elle est associée à deux autres cépages principaux et à de nombreux cépages secondaires. Après enquête et en collaboration étroite avec les meilleurs viticulteurs, nous avons *fixé* l'encépagement de la manière suivante :

Négrette : 50 p. 100 au minimum.
Mauzac : 10 à 20 p. 100.
Bordelais (Malbeck) : 10 à 20 p. 100
Cépages secondaires : 20 p. 100 maximum.

L'association des deux cépages rouges *Négrette* et *Bordelais,* donnant un vin corsé, est tempérée par l'addition de *Mauzac,* cépage blanc qui donne la finesse ; de plus la *Négrette,* plus précoce, apporte plus de sucre tandis que le *Mauzac* et le *Bordelais,* plus tardifs, compensent le manque d'acidité de la *Négrette.*

Dans les cépages secondaires figurent de nombreux cépages fins tels que le *Pinot, Sirah, Cabernet,* etc..., susceptibles d'intervenir utilement, notamment dans la formation du bouquet, mais qu'il convient de limiter, si l'on veut conserver le type de vin de Villaudric, c'est-à-dire du vin de Négrette. »

Et il ne sera pas inutile de procéder à une comparaison analogue avec les dispositions relatives à l'encépagement figurant au réglement établi par arrêté régional du 18 février 1943.

« Seuls les plants énumérés ci-dessous sont admis, dans les proportions indiquées et à l'exclusion de tous autres viniferas et hybrides.

a) *Plants principaux : Négrette* 50 p. 100 au minimum ; *Mauzac* 10 à 20 p. 100.

b) *Plants accessoires* (20 p. 100 au maximum). *Canari, Morterille, Jurançon noir et blanc, Sémillon, Blanquette, Valdiguier, Durif, Sauvignon, Muscadelle, Syrah, Perpigne, Bouisselet, Fer, Oundenc, Chalosse, Cabernet, Picpoul, Pinot de Bourgogne, Gamay. »*

Il ne nous revient, en aucune manière, de tirer de ces comparaisons des conclusions relatives au cas particulier qui a été seulement étudié à titre d'exemple. Mais nous pouvons montrer, par cet exemple,

1° qu'il existe une méthode,
2° qu'elle donne des résultats précis,
3° que son application est possible,

et, 4°, qu'aucun obstacle technique ne s'oppose à l'établissement d'un cadastre viticole sans lequel, aujourd'hui, nul ne peut prétendre connaître l'encépagement, qui reste l'élément essentiel de la production viticole française.

J. Branas.

(1) L'appellation d'origine Villaudric (Haute-Garonne). *Bull. d'Agr. du Sud-Ouest,* 1944, 227. (Comm. Soc. Agric. Haute-Garonne, 27, nov. 1944).

RELEVÉ AMPÉLOGRAPHIQUE
SUR LE TERRITOIRE DE VILLAUDRIC (Haute-Garonne)

Deux sections cadastrales de cette commune ont été tirées au sort. On notera que toutes les parcelles de vigne de chaque section n'ont pas été visitées ; les parcelles étudiées n'ont pas été choisies.

Les résultats de ce contrôle parcellaire sont donnés ci-après :

Section X (1)

X I (1)..... 23 a 69

Grand Noir de la Calmette	++
Négrette	++
Calitor noir	+
Gamay N à jus blanc	+
Noah	+
1020 S.	+
Mérille, Mauzac, Enrageat N, Othello, Cinsaut, Listan, Plant de graisse, 7120 C., Cabernet-Sauvignon, Carignan	traces

X 2 ..... 65 a 97

Négrette	+++
Cinsaut, Valdiguié, Mérille, Alicante-Bouschet	traces

X 3 ..... 18 a 35

Grand Noir de la Calmette	++
Cinsaut	++
Mauzac	+
Plant de graisse	+
Morrastel-Bouschet, Chasselas, Canari	traces

X 4 ..... 19 a 56

Négrette	+++
Clairette, Plant de graisse, 4643 S., I S., Calitor N, Cinsaut, 5487 S., Mauzac	traces

X 5 ..... 64 a

Négrette	++
Grand Noir de la Calmette	+
Mauzac, Mérille, Clairette, Cabernet-Sauvignon	traces

X 6 ..... 54 a 68

4643 S.	++
Négrette	+
Milgranet	

(1) Les sections et parcelles cadastrales ont été désignées de façon conventionnelle.

Plant de graisse, Mauzac, Cabernet-Sauvignon, Folle blanche, Calitor N, Enrageat N, Chasselas, Cinsaut, Clairette. . . . . traces

X 7 ..... 46 a 14

Grand Noir de la Calmette. . . . . ++
Othello. . . . . +
Alicante-Bouschet, Négrette, I. S., Alicante Terras nº 20. . . . . traces

X 8 ..... 21 a 90

Mérille. . . . . ++
Grand Noir de la Calmette. . . . . +
Plant de graisse. . . . . +
Cinsaut. . . . . traces

X 9 ..... 25 a 75

Négrette. . . . . ++
Alicante-Bouschet. . . . . +
Calitor N. . . . . +
Mauzac, Plant de graisse, I. S., Cinsaut, Milgranet, Mérille. . . . . traces
1020 S., Enrageat N, Clairette, Alicante Terras nº 20, H. p. d. inconnu. . . . . traces

X 10 ..... 32 a 39

4643 S. . . . . ++
7053 S. . . . . +

X 11 ..... 41 a 44

Alicante-Bouschet. . . . . +++
I. S., Cinsaut, Milgranet, Négrette, Listan, Mérille, Sémillon, 1020 S. . . . . traces

X 12 ..... 44 a 98

Négrette. . . . . +
Othello. . . . . +
Noah. . . . . +
Mauzac. . . . . +
Cinsaut. . . . . +
1020 S. . . . . +
York's Madeira. . . . . +
Grand Noir de la Calmette, Calitor N, Mérille, Ondenc, Plant de graisse. . . . . traces

X 13 ..... 102 a 61 presque à l'abandon

1020 S. . . . . ++
7120 C. . . . . traces

X 14 ..... 50 a

4643 S. . . . . ++++

X 15 ..... 48 a 20

Grand Noir de la Calmette	+++
4643 S.	+
I. S.	+
Plant de graisse	+
Mérille	+
Mauzac blanc	+
Négrette, Alicante-Bouschet, Clairette, Grenache N, Jurançon B, Chasselas	traces

X 16 ..... 31 a 55

X 17 ..... 24 a 84

X 18 ..... 19 a 78

Ces trois parcelles sont abandonnées.

Le nombre relativement élevé de parcelles non entretenues peut s'expliquer par le fait que la section X est située en demi-coteau où le sol peu fertile donne des vignes peu vigoureuses et à faible rendement.

Si nous essayons de traduire en unité de surface (are) les résultats du contrôle parcellaire et si nous additionnons les superficies occupées par chaque cépage sur les parcelles, nous obtenons, pour *la section X*, les résultats suivants :

Section X

	Superficie en ares	en p. 100
Négrette (Négret)	149	22,6
1020 S.	100	15,2
4643 S.	96	14,5
Variétés à l'état de « traces »	95	14,3
Grand Noir de la Calmette	93	14
Alicante-Bouschet	35	5,3
Othello	16	2,4
Mérille (Bordelais, Malbec)	11	1,7
Mauzac	11	1,7
Cinsaut (Morterille)	11	1,7
7053 S.	8	1,2
Plant de graisse (Chalosse B)	8	1,2
Noah	8	1,2
York's Madeira	6	0,9
Calitor N (Piquepoul)	5	0,75
Milgranet	5	0,75
I S.	2	0,3
Gamay à jus blanc	2	0,3
	6 ha 61	

Impuretés variétales ou traces : Enrageat N (Jurançon N), Cabernet-Sauvignon, Carignan, Valdiguié, Morrastel-Bouschet, Canari (Cha-

losse N), Grenache N, Listan, Clairette, Chasselas, Folle blanche, Sémillon, Ondenc, Jurançon B, 7120 C., 5487 S., Alicante-Terras n° 20.

N. B. — Les termes entre parenthèses désignent le nom sous lequel le cépage est ordinairement désigné dans la région considérée.

*
**

Pour *la section Y* les résultats du contrôle parcellaire sont les suivants :

Section Y

Y 1 ..... 67 a 34

Grand Noir de la Calmette. . . . . ++
157 Gaillard . . . . . ++
Grec rose. . . . . traces

Y 2 ..... 14 a 12

1020 S. . . . . +++++
5437 S. . . . . traces

Y 3 ..... 56 a 52

1020 S. . . . . +++++
5437 S. . . . . traces

Y 4 ..... 39 a 48

Grand Noir de la Calmette. . . . . +++++
Mérille. . . . . traces

Y 5 ..... 20 a 81

Plant de graisse. . . . . ++
Mauzac blanc et rose. . . . . ++
Enrageat N, Grand Noir de la Calmette, Listan, Grec rose. . . . . traces

Y 6 ..... 54 a

Grand Noir de la Calmette. . . . . +++
Milgranet. . . . . +
Mérille. . . . . +
I. S., Alicante-Bouschet, Folle blanche . . . . traces

Y 7 ..... 61 a 80

Muscadelle. . . . . ++

Y 8 ..... 115 à 03

7120 C. . . . . ++

Y 9 ..... 49 à 02

Enrageat N. . . . . ++
Muscadelle. . . . . ++
Folle blanche. . . . . +

Calitor N. . . . . ⊥
Négrette. . . . . ⊥
Mauzac. . . . . ⊦
Grand Noir de la Calmette. . . . . ⊦

Y 10 ..... 44 à 20

157 Gaillard . . . . . ⊦⊦⊦⊦
4643 S., 4986 S. . . . . traces

Y 11 ..... 44 à 56

Sémillon. . . . . ⊦⊦
Cinsaut. . . . . ⊦⊦
Admirable de Courtiller. . . . . ⊦⊦

Y 12 ..... 64 à 82

7120 C. . . . . ⊦⊦⊦⊦
4643 S., 5163 S., 5437 S. . . . . traces

Y 13 ..... 50 à 14

Grand Noir de la Calmette. . . . . ⊥⊥
Valdiguié. . . . . ⊦⊦
5437 S., 7053 S., 4643 S., 5163 S., Grec rose, Muscat de Hambourg, Mérille, Morrastel-Bouschet, Enrageat N. . . . . traces

Y 14 ..... 85 a

Grand Noir de la Calmette. . . . . ⊦⊥
Négrette. . . . . ⊦⊦
Valdiguié. . . . . ⊦
Mauzac. . . . . ⊦
Enrageat N. . . . . ⊥
Plant de graisse. . . . . ⊥
Colombeau, Cabernet-Sauvignon, Listan, Cinsaut Calitor N, Bourboulenc, Noah. . . . . traces

Y 15 ..... 88 a 58

Grand Noir de la Calmette. . . . . ⊥⊥
Négrette. . . . . ⊦⊦
Calitor N. . . . . ⊥
Plant de graisse. . . . . ⊦
Mauzac, Alicante-Bouschet, Cinsaut, Othello, Clairette, 157 Gaillard, Ondenc, Sémillon, Mérille, Bourboulenc, Colombeau, 4643 S., Valdiguié, Morrastel, Gamay à jus blanc, Fer, Vinifera inconnu. traces

Y 16 ..... 22 à 96

7120 C. . . . . ⊥⊥
1020 S. . . . . ⊥
132-11 C., 157 Gaillard, vieux h.p.d. inconnu. . traces

Y 17 ..... 20 a 74

Cinsaut	++
Alicante-Bouschet	++
Mérille	+
1020 S.	+
Carignan	traces

Y 18 ..... 24 a 23

Négrette	++
Mauzac	+
Calitor N.	+
Grand Noir de la Calmette, Enrageat N, Plant de graisse	traces

En opérant pour cette section d'une façon identique à celle proposée pour la section X, nous obtenons le tableau II lequel nous donne pour chaque variété son importance en surface.

Section Y

	Superficie en ares	en p 100
7120 C.	185	20,1
Grand Noir de la Calmette	168	18,3
Variétés à l'état de « traces »	100	11
1020 S.	75	8,1
Muscadelle (Sémillon)	73	7,9
157 Gaillard	73	7,9
Négrette (Négret)	54	5,9
Valdiguié	30	3,1
Mauzac	26	2,7
Plant de graisse (Chalosse B)	26	2,7
Cinsaut (Morterille)	22	2,3
Calitor N (Piquepoul)	20	2
Enrageat N (Jurançon N)	20	2
Sémillon	15	1,5
Admirable de Courtiller	14	1,4
Mérille (Bordelais = Malbeck)	10	1,1
Milgranet	8	0,8
Alicante-Bouschet	7	0,7
Folle Blanche	5	0,5
	9 ha 31	

Impuretés variétales ou traces : Morrastel-Bouschet, Muscat de Hambourg, Grec rose, Cabernet-Sauvignon, Carignan, Morrastel (Perpigne), Gamay à jus blanc, Fer, Clairette, Ondenc, Bourboulenc (Oundenc), Colombeau (Poupo Saomo), Listan, Noah, Othello, 5153 S., 4643 S., 5437 S., 4986 S., 7053 S., 132-11 C., I S.

La superficie occupée par les différentes variétés de vigne cultivées sur les deux parties de sections cadastrales de la commune de Villaudric, est mentionnée dans le tableau III, obtenu par l'addition des résultats des tableaux I et II.

Section X + Y

	Superficie en ares	en p. 100
Grand Noir de la Calmette	261	16,4
Négrette	203	13,4
Variétés à l'état de « traces »	195	12.3
7120 C.	185	11,6
1020 S.	175	11
4643 S.	96	6
Muscadelle	73	4,6
157 Gaillard	73	4,6
Alicante-Bouschet	42	2.6
Mauzac	37	2,3
Plant de graisse	34	2.1
Cinsaut	33	2,1
Valdiguié	30	1,8
Calitor N.	25	1,6
Mérille	21	1,3
Enrageat N.	20	1,2
Othello	16	1
Sémillon	15	0,9
Admirable de Courtiller	14	0,9
Milgranet	13	0.8
7053 S.	8	0,5
Noah	8	0,5
York's Madeira	6	0,3
Folle blanche	5	0,3
I S.	2	0,1
Gamay à jus blanc	2	0.1
	15 ha 92	

J.-P. ARTOZOUL,
Ingénieur, Chef de centre de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne.

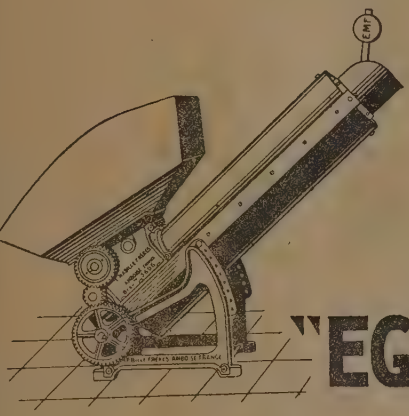
PRESSOIRS MABILLE

S.A.R.L. Cap. 3.300.000.frc.

Diminuez votre personnel

Doublez le débit de votre Installation

en adoptant l'



"EGOUTFOR"

Brev. S.G.D.G

MABILLE

FOULOIR-ÉGOUTTOIR-ÉLÉVATEUR À COMPRESSION
À INCLINAISON VARIABLE

SPÉCIAL

pour vendange fraiche et pour marc cuvé

PRESSOIRS MABILLE – AMBOISE – FRANCE

NOTICE FRANCO R.C. TOURS N°195

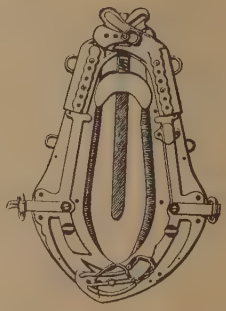
PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE PRESSOIRS MABILLE

Sur tous chevaux et mulets, le COLLIER *ELASTO*

fabriqué depuis 1919 par BRAULT & Cie -:- 8, rue Gambey — PARIS (XIe)

Guérit toutes blessures, s'adapte à toutes encolures
90.000 colliers
en service



Essai gratuit et sans engagement pendant huit jours de travail

Représentants demandés
Secteurs libres

Représentants demandés
Secteurs libres

Demandez-le à votre bourrelier ou à de PONTBRIAND
Plan de la Tourmagne, NIMES — Concessionnaire pour le Midi

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *entièrement obtenu par combinaison chimique et* **NON** *par simple mélange*

MAXIMUM de RENDEMENT à DÉPENSE ÉGALE

Cie BORDELAISE
capital : 700 millions

USINES : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN
Agence du Sud-Est : *AVIGNON*

Spécialité de VIGNES de Table et de Cuve

VINIFERAS & HYBRIDES
ARBRES FRUITIERS
toutes variétés

MACLET - BOTTON

Villefranche-en Beaujolais (Rhône)
Pépinières : ORANGE (Vaucluse)

Brochure N° 32 contre 4 timbres de 15 fr.

LA FRAGILITÉ DES VINS DE L'ANNÉE

Notre but est simplement de mettre en garde les producteurs sur les risques d'altération de leurs vins. Leur composition se montre assez variable et il en est, en proportion, semble-t-il, assez importante, dont l'acidité fixe apparaît faible, le pH trop élevé. Il ne faut pas se laisser endormir sur l'idée que le degré alcoolique se trouvant être intéressant, l'alcool fera une barrière aux ferments de maladie. L'un des plus dangereux, celui de la tourne, a été vu croissant dans des vins de 16°.

Il est de l'intérêt du producteur et de tout propriétaire de vins nouveaux de les soigner sérieusement *(ouillages répétés et soutirages), de les analyser ou faire analyser périodiquement* en vue de pouvoir arrêter au début une évolution microbienne défavorable toujours possible.

Dans le cas où la constitution actuelle d'un vin ne dénoterait pas trop de fragilité de celui-ci, une analyse sera néanmoins particulièrement utile après la précipitation du bitartrate de potassium qui se produira sous l'action des froids de l'hiver, parfois avec une intensité telle que l'acidité fixe en sera trop abaissée.

Mieux vaut, certes, avoir bien vinifié.

Quoique nous sachions parfaitement que toute personne, si savante soit-elle, peut faire une erreur, mal mettre en œuvre une partie de la vendange qui lui est confiée, quoiqu'il faille tenir compte de ce que les vendanges ne sont pas toutes faciles à conduire lors de l'élaboration du vin, nous croyons pouvoir dire que le producteur ne tire pas encore suffisamment parti des connaissances acquises à l'heure actuelle par l'œnologie.

Nous reviendrons prochainement sur cette question avec l'espoir d'être utile au producteur et au pays.

E. N.

RÉFLEXIONS SUR LES « VINS DE BORDEAUX »

Elles nous sont suggérées par une étude intitulée : « *Les origines du vignoble de Bordeaux* » et parue dans la *Revue des Deux-Mondes* du 15 octobre 1952 (pp. 672-685).

—•—

L'Auteur n'aime pas ce qu'il appelle « les théoriciens » ; il nous le dit à plusieurs reprises, sous des formes diverses. Eternel et stérile malentendu sur la théorie et la pratique, inséparables parce que solidaires.

Ces regrets étant exprimés, nous pensons qu'on lira avec intérêt les considérations historiques sur lesquelles l'Auteur a quelques raisons sérieuses d'émettre des opinions sans doute définitives.

Par contre, les arguments géographiques appellent quelques réserves ; ce qui n'enlève rien au fond même du débat sur les actions humaines. Elles demeurent indéniables puisque l'homme est, en fin de compte, le créateur de son vignoble. Examinons quelques points de l'argumentation que l'Auteur a développée pour subordonner (jusqu'à la nier parfois) l'influence géographique.

—•—

« Les fameuses graves elles-mêmes, ces nappes de gravier fluviatile siliceux étalées sur les bas plateaux en forme de terrasses, au bord desquels la ville (de Bordeaux) *est assise, ne ressemblent en rien à ces éboulis calcaires chauds et bien abrités que doit élire, dit-on (1), de préférence à tout autre type de sol, une viticulture soucieuse de perfection »* (p. 672).

Quels sont donc ces « théoriciens » qui ont émis une telle opinion qui, si elle fut (peut-être) admise autrefois ne l'est plus depuis longtemps. Ceux (dont nous sommes) qui admettent des conditions favorables à la surmaturation sur des éboulis (pas nécessairement calcaires, mais chauds et bien abrités) n'ont jamais jeté d'exclusive sur les graves pour lesquelles jouent, effectivement, d'autres conditions de surmaturation : cailloux de surface et humidité atmosphérique, par exemple, le long des cours d'eaux.

Au sujet des mêmes graves l'Auteur ajoute :

« Par l'effet prolongé d'un climat pluvieux, ce terrain a été décalcifié et privé d'une grande partie de ses aptitudes nourricières » (p. 673).

Nous souscrivons au principe d'une diminution des aptitudes nourricières par le jeu maintenant bien connu du lessivage. Mais l'Auteur a déclaré plus haut que les graves étaient un dépôt siliceux : comment le climat aurait-il pu les décalcifier ? Ce n'est pas la première fois, il est vrai, que nous voyons une telle confusion entre le fait pédologique et le fait géologique.

—•—

« Les meilleurs crus sont produits presque toujours par des terrains plus ou moins calcaires » (p. 673).

L'Auteur donne tort aux théoriciens qui ont établi ce principe. Il a raison. Beaucoup de vignobles réputés sont sur des roches non calcaires, particulièrement dans le Sud-Ouest, où les porte-greffes sensibles à la chlorose sont très employés.

—•—

« Avec ses 800 mm. de précipitations annuelles, le climat de Bordeaux est l'un des plus humides du littoral atlantique français » (p. 674).

Ajoutons que le problème des rapports de la végétation avec les pluies est un peu plus compliqué que cela. On ne peut pas tirer des conclusions utiles si l'on ne fait pas intervenir la répartition des pluies au

(1) L'auteur ne précise pas les responsables.

cours de l'année ou (peut-être avec moins d'utilité) le coefficient d'aridité, bien connu maintenant des biogéographes qui ont tout de même leur mot à dire à cet égard.

—•—

« Si le commerce, qui vit de réalités et non de théories, distingue, dans la production bordelaise, les « crus classés », les « crus bourgeois » et les « crus paysans », c'est que la qualité du vin dépend avant tout des moyens mis en œuvre sur chaque fonds, et que la puissance de ces moyens varie selon les conditions sociales » (p. 675).

Les viticulteurs praticiens seront aussi étonnés que les théoriciens de ces vues originales. Aussi devons-nous souligner le principal argument que l'Auteur a recueilli dans une œuvre du géographe Claude Masse (1723) : *« Dans la réputation des crus de graves, il y a beaucoup d'entêtement, car souvent de deux pièces de vigne séparées par un sentier, dont l'un appartient à un président ou homme de distinction et l'autre à un paysan, la première se vendra plus cher »*. Et l'Auteur commente cela : *« De part et d'autre du sentier-limite, c'est un fait social, non géologique, qui crée la différence : de la qualité du possesseur procèdent, comme par l'effet d'une chaîne de conséquences, la qualité du travail incorporé à la terre et la qualité du vin. »*

On peut présenter cette question sous un autre biais, consacré depuis fort longtemps par un slogan trop souvent vérifié : « Bon vigneron, mauvais vinificateur ». Ce qui veut dire qu'un possesseur a beau incorporer à sa terre du travail de qualité, il n'en sera point dispensé pour cela des travaux du chai. C'est d'ailleurs (en partie) parce que beaucoup d'excellents vignerons faisaient ou font encore un vin non irréprochable que nous assistons à une éclosion extraordinaire de coopératives de vinification (2). Le fait social n'entre en ligne de compte que si le possesseur « de distinction » est capable de faire un vin, lui-même de distinction : et ce n'est pas toujours le cas. Nous connaissons personnellement des « paysans » dont les vins sont recherchés par le commerce (à des fins d'ailleurs très diverses), prouvant par là qu'ils sont de très haute distinction dans l'accomplissement de leur profession.....

Exploitant ce point de vue social dans le sens que nous venons de contredire, l'Auteur conclut que le vignoble des environs de Bordeaux *« ne tient certainement ni à la nature des sols ni aux propriétés du climat »*.

—•—

Quelle raison majeure à cela ?

Bordeaux est au bord d'un fleuve favorable à l'exportation. *« C'était pour le vigneron un grand avantage que de vendanger au lieu même où accostaient les navires »* (p. 676).

Nul n'y contredira ; et nous donnerons une preuve de plus à celles de l'Auteur : l'évolution économique du Bec d'Ambès. A ceux qui n'ont pas longé la petite route (encore étroite) qui jouxte la rive droite

(2) Que nous distinguons tout particulièrement des coopératives de groupage.

de la Garonne au Nord de Bordeaux, nous conseillons de jeter un coup d'œil sur les cartes d'Etat-major et d'observer la file ininterrompue de petits bourgs qui se succèdent entre la rive et les terres de culture. Parmi ces rectangles noirs conventionnels de la carte se trouvent des petits châteaux actuellement délabrés et habités par des paysans. A chacune de ces résidences qui furent « de haute distinction » correspondait un chemin d'accès au fleuve et à un appontement (dont on voit encore, çà et là, quelques vestiges). C'est que les terres de culture étaient jadis occupées par un vignoble, non pas de qualité, mais de grand rendement.

Qu'est devenu ce vignoble ? Des prés. Les coopératives laitières s'installent sur ce bec d'Ambès où s'enrichirent des viticulteurs. Ce qui reste du vignoble a été exclu de l'appellation d'origine « Entre-Deux-Mers » (3). Et c'est pourtant aux portes de Bordeaux. Et la petite route qui desservait bateaux et appontements est aujourd'hui une route du pétrole à grand trafic.

Poursuivant son argumentation « sociale », l'Auteur écrit pourtant : *« C'est le trafic de mer qui, en Aquitaine, a suscité et consacré les grandes renommées* vinicoles (4). *Les* nobles crus (4) *se sont constitués auprès des points qui lui étaient accessibles directement, ou tout au moins qui communiquaient avec lui par le moyen d'une facile navigation. »*

Nous sommes entièrement d'accord sur le fait que certaines régions viticoles ont été connues par l'exportation maritime, exportation qui ne pouvait se faire en grand que dans des ports bien aménagés. Mais *tous* les vins qui étaient embarqués à ces ports jouissaient d'une même appellation d'origine imposée par le lieu d'embarquement : les *vins de Bergerac* drainaient « la vinée » réservée à ceux qui y avaient droit ; les *Vins de Bandol* drainent l'arrière pays provençal des communes limitrophes ; les *Vins de Gaillac* étaient embarqués à ce port tarnais pour aller voguer, par la Garonne, sur l'Atlantique.

Mais nous insistons sur le fait que les vins exportés n'étaient pas obligatoirement de « nobles crus » jouissant d'une renommée *vinicole*. La preuve en est dans l'obligation où s'est trouvé l'Institut national des appellations d'origine de délimiter les périmètres de qualité. C'était donc aussi (et peut-être davantage) une renommée *viticole* où se confondaient les vins de grave et les vins du bec d'Ambès.

Il faut admettre cependant que les vins de qualité ont peu à peu drainé une clientèle de connaisseurs (en Hollande spécialement) et il est bien probable que le mot « Bordeaux » a contenu implicitement celui de « qualité ».

On sait malheureusement qu'aujourd'hui l'appellation « Vins de Bordeaux » est appliquée à deux sortes de vins : ceux qui, pour des raisons parfois abusives, ont été exclus géographiquement des appellations spéciales plus étroitement périmétrées : et ceux qui ne répondant pas aux normes exigées pour ces appellations bien qu'étant pro-

(3) En accord avec les Commissions communales de délimitation.
(4) C'est nous qui soulignons *vinicoles* et *nobles crus*.

duits dans leurs périmètres contrôlés, bénéficient de conditions moins sévères, en « position de repli ».

Sous une autre forme, moins élégante : les « Vins de Bordeaux » sont le dépotoir de tout ce qui, dans le département de la Gironde n'est pas digne des appellations « de haute distinction ».

On voit le chemin parcouru depuis 1723 ! La création de périmètres et leur confirmation par décrets ayant force de loi, cela n'est plus un fait social. C'est, essentiellement, un fait géographique, qui délimite des types de vins.

—•—

L'auteur ne craint pas d'ailleurs de faire appel parfois à la géographie. Prenant comme critère méditerranéen le chêne vert, il en déduit que le Gaillacois *« appartient à cette zone de confins climatiques où le tapis végétal, quoique privé déjà de l'olivier, conserve encore, notamment grâce à la présence du chêne vert, des affinités méditerranéennes, qui étaient considérées à l'époque d'Auguste, comme le signe de l'aptitude d'une région à la viticulture commerciale ».*

Rappelons que les vignobles de la Suisse vaudoise ou de la vallée du Rhin ou de la Côte d'Or n'ont pas été créés sur défrichement de Chênaie d'Yeuse, même au temps d'Auguste.

G. K.-L.

SITUATION DE LA VITICULTURE DANS LE MONDE

(fin)

En France. — L'accroissement des débouchés est recherché sur deux plans différents. En premier lieu par une action constante de propagande, ensuite par l'étude de la création d'un marché européen commun.

La propagande est effectuée non seulement par le Comité national de Propagande en faveur du vin, mais également par différents comités interprofessionnels : Champagne, Bordeaux, Armagnac, Cognac, ainsi que par des organismes et groupements privés. Cette forme d'action analysée en détail dans un rapport présenté au Congrès d'Athènes, a été poursuivie et intensifiée depuis cette date et dans le même esprit.

Une organisation européenne des marchés agricoles est de conception plus récente. Il s'agit en fait de supprimer tout obstacle à la libre circulation des divers produits agricoles, dont le vin.

La France a pris l'initiative de réunir un certain nombre de pays dans une conférence agricole européenne, qui s'est tenue à Paris du 25 au 28 mars 1952, afin d'étudier les conditions de réalisation de ce marché européen.

Cette conférence, qui avait le caractère d'une réunion préparatoire, a confié à un groupe de travail composé d'experts nommés par les gouvernements des pays participants, le soin de procéder à un examen détaillé, pour chaque produit, de la situation des différents marchés nationaux (production, commerce extérieur, réglementation, formation des prix, circuit de distribution).

Ce groupe de travail est réuni depuis la fin du mois de mai et les résultats de ses études permettront à une seconde conférence de pousser plus avant l'étude de ce problème.

En Italie. — La question certainement intéressante, mais très complexe, est à l'étude.

Le Luxembourg. — Considère qu'un marché européen commun serait l'idéal, lequel restera probablement longtemps encore une généreuse illusion.

Au Maroc. — Le Maroc est très favorable à l'inclusion du vin parmi les produits agricoles devant entrer dans l'organisation européenne des marchés agricoles.

Il estime que la création d'un marché européen commun du vin qui abaisserait et même supprimerait les droits de douane frappant cette denrée à son entrée dans de nombreux pays, est de nature à diminuer très sensiblement son prix de revient et, en conséquence, à augmenter considérablement la consommation.

Au Portugal. — La création d'un marché européen commun semble présenter beaucoup de difficultés. La délégation portugaise ne s'étend pas sur ce problème, qui est actuellement étudié par une Commission internationale spéciale.

La Suisse. — A accepté de participer aux travaux du plan Pflimlin.

En Tunisie. — Les exportations à l'étranger étant peu importantes, il n'y a pas de difficultés pour écouler la production ; cependant, la propagande sera poursuivie par l'Office du vin, les foires et expositions et les initiatives privées. Elle sera plus nécessaire encore quand le vignoble sera entièrement reconstitué et qu'il sera devenu indispensable d'exporter.

En dehors des vins classés supérieurs et des vins de consommation courante, les vins muscats tunisiens peuvent trouver un débouché à l'étranger, notamment vers les pays scandinaves, la Belgique, la Suisse.

Quelles mesures ont été prises ou sont envisagées en vue :
5° D'instituer la déclaration obligatoire des surfaces cultivées en vignes et des quantités de vins produits ;

En Allemagne. — Le Service statistique fédéral fait des enquêtes sur l'utilisation des sols, pour évaluer la récolte de moût par anticipation et la récolte de vin. On peut ainsi constater les variations de la superficie cultivée et de la superficie en production.

Le relevé des récoltes en totalité sera seulement possible avec certaines restrictions. Des experts impartiaux devraient effectuer cette évaluation. Des coopératives devraient pouvoir fournir des données de base.

En Autriche. — La loi viticole prescrit aux communes l'institution d'un cadastre des vignobles.

La quantité de vin produit et la superficie cultivée sont déclarées aux organismes fiscaux lors de l'annonce de la récolte.

En Espagne. — La réorganisation des services statistiques agricoles est en cours. Les aspects signalés seront attentivement suivis.

En France. — Il convient de signaler que la réglementation française a depuis longtemps institué la déclaration obligatoire des surfaces cultivées en vigne et des quantités de vin produites.

En Italie. — L'idée d'instituer la déclaration obligatoire des surfaces de vignes et des vins produits fait son chemin en Italie aussi, mais rencontre encore des résistances, surtout de la part des petits agriculteurs.

Au Luxembourg. — Le vignoble luxembourgeois est de faible étendue (1.265 ha.). Il n'y a aucune difficulté à tenir à jour (même sans déclarations obligatoires) les statistiques relatives à la superficie cultivée, à la production totale et par hectare et à la consommation.

Au Maroc. — De telles dispositions existent déjà depuis 1937.

En effet, en application des dispositions formant le statut de la viticulture, toutes les plantations de vigne sont soumises à autorisation préalable.

Lorsque le viticulteur a effectué sa plantation, la superficie complantée est vérifiée par des agents spécialisés.

De même en ce qui concerne les quantités de vin produites, chaque année avant le 10 novembre, tous les viticulteurs, vinificateurs et directeurs de caves coopératives sont tenus de déclarer les quantités de vin produites, en distinguant les vins par

couleur. De plus, afin d'éviter des mouillages ultérieurs à la vendange, les vins produits sont obligatoirement analysés par le laboratoire officiel de chimie et le degré reconnu doit figurer sur tous les titres de mouvement accompagnant le vin.

Au Portugal. — Les plantations de vignes sont soumises à une autorisation préalable.

Des brigades techniques spécialisées dans le contrôle des plantations rassemblent les éléments relatifs aux superficies cultivées.

On procède actuellement à des enquêtes spéciales en vue d'élaborer la carte viti-vinicole à grande échelle.

En Suisse. — La déclaration obligatoire des vendanges et des surfaces cultivées est introduite depuis 1945. Les résultats sont communiqués à l'O.I.V. (art. 33, 34, 45 de la nouvelle loi).

En Tunisie. — Le vignoble est soumis au contrôle de l'Etat. Seuls les viticulteurs détenant un droit de plantation sont autorisés à planter.

Le G. O. V. P. F. est chargé de la visite des vignobles, du contrôle des surfaces cultivées et des recherches de plantations illicites.

Les viticulteurs doivent déclarer au G.O.V.P.F. leurs plantations et arrachages de vignes.

La replantation exige une autorisation préalable du Ministère de l'Agriculture, sous peine de sanctions administratives et d'amendes fiscales et pénales.

Les viticulteurs doivent faire la déclaration de la récolte avant le 31 octobre de chaque année au Service des Contributions indirectes et acquitter la taxe sur les vins de 260 fr. par hl.

Quelles mesures ont été prises ou sont envisagées en vue :

6° De centraliser la statistique des vins soumis aux droits et taxes, vendus à l'intérieur des pays.

En Allemagne. — Une statistique est instituée pour les vins soumis aux impôts et taxes, mais seulement pour les impôts sur les boissons prélevés par les communes dans les restaurants, et les impôts sur les vins mousseux.

On va essayer d'établir une statistique à ce sujet.

En Autriche. — Il n'y a pas actuellement de mesures prises ou envisagées à ce sujet.

En Espagne. — La réorganisation des services statistiques sur les vins est en cours. Les aspects signalés seront attentivement suivis.

En France. — La réglementation française prévoit la centralisation statistique des vins soumis aux droits et taxes vendus à l'intérieur du territoire.

En Italie. — On continue à améliorer à l'Institut Central des Statistiques, le service de statistique concernant le raisin et le vin.

Au Luxembourg. — La recommandation est intéressante à mettre en pratique le moment venu.

Au Maroc. — La centralisation de ces statistiques est effectuée au Maroc par le Bureau des Vins et des Alcools, à la Direction de l'Agriculture et des Forêts.

Au Portugal. — Tous les éléments statistiques sur les vins sont centralisés à l'Institut national des Statistiques.

Les fonctions de cotation sont confiées aux Organismes du Vin.

En Suisse. — Il n'existe pas de statistiques des vins vendus à l'intérieur du pays.

On procède sur la base de la déclaration obligatoire de la vendange, de l'état des stocks du commerce de l'importation et de l'exportation, à l'établissement de statistiques permettant de constater le volume du vin consommé chaque année.

En Tunisie. — Il y a une taxe de circulation exigible pour la totalité de la production sur les vins vendus en Tunisie comme sur les vins exportés.

Le Service des Contributions chargé d'encaisser la taxe de circulation reçoit communication du recensement de la production.

La fabrication des mistelles et vins de liqueur, ainsi que leur circulation, sont contrôlées par les Contributions indirectes.

La circulation est libre pour les vins ordinaires à l'intérieur de la régence (sans acquits).

Le recensement général des stocks des produits vinicoles est fait au moins une fois par an par l'Administration.

Le Service des Douanes procède au relevé des quantités de produits vinicoles exportés : vins, moûts, mistelles, vins de liqueur, qui est communiqué au Ministère de l'Agriculture, service des Statistiques du Gouvernement tunisien. Il est possible avec ces renseignements d'évaluer la consommation intérieure, et l'on a constaté qu'elle est en diminution et ne dépasse pas 360.000 hectos par an après avoir atteint plus de 400.000 hectolitres.

Conclusions. — Telles sont les réponses reçues des différents gouvernements. Elles traduisent les préoccupations et les soucis des gouvernements en vue de porter remède à certaines situations et de promouvoir la politique de qualité viti-vinicole articulée dans les résolutions des Congrès internationaux de la vigne et du vin et des sessions de l'O.I.V. et dont MM. le Président et les Membres du Comité se sont fait les éloquents porte-parole dans leurs pays respectifs.

C'est là une des tâches essentielles d'une organisation internationale telle que l'O.I.V. et qui consiste essentiellement à connaître et à confronter les expériences poursuivies et les mesures prises dans les divers pays et à délibérer sur ces matières, en vue d'éclairer l'action des gouvernements dans cet important secteur de la vigne et du vin.

Le Comité estimera sans doute utile de réitérer à l'adresse des gouvernements la résolution plus haut articulée, en vue de poursuivre l'étude et la mise en application effective des mesures prises ou envisagées en cette matière.

B.-A. Samarakis.

Rapport général de la XXXII^me^ Session officielle plénière du Comité de l'Office international du vin.

LE PROBLÈME DE LA VIGNE ET DU VIN EST AVANT TOUT UN PROBLÈME HUMAIN ET SOCIAL

Notre ami Grasset-Morel vient d'attirer notre attention sur « l'autre danger », le danger extra-méridional des viticulteurs d'occasion et des polyculteurs aux hectolitres de surcroît. Contre ce danger et bien d'autres, nous devrions être tous, absolument *tous*, unis. Mais il est un péril plus grave encore et qui est chez nous, qui est en nous : c'est précisément notre désunion, ce sont nos vues et nos solutions différentes et divergentes parce que divergents et différents sont nos intérêts matériels.

Elevons-nous très au-dessus de ces questions de gros sous. Voyons le problème sous un jour plus élevé, regardons en hommes le problème humain : peut-être cela fera-t-il rentrer chacun de nous dans la meilleure partie de lui-même et le fera-t-il réfléchir. Pas de statistiques ni de chiffres « les exemples vivants sont d'un autre pouvoir ». Voici quelques exemples vivants :

Je sais trois manières de produire 4.000 hectos.

Première manière : dix propriétaires-vignerons moyens travaillant traditionnellement leurs ancestrales et véritables terres à vignes dans des coteaux ou sous-bergues de faibles rendements et produisent une moyenne de 400 hectos chacun, soit 4.000 hl. d'un fort bon vin que la technicité coopérative tend chaque année à rendre meilleur.

Deuxième manière : un propriétaire « riche en hectos » qui est l'heureux possesseur de vingt hectares de terre profonde, féconde, légère et arrosable, dans une vallée engraissée de limons fait 200 hectos à l'hectare soit à lui seul 4.000 hectos d'un vin marchand, d'un vin courant.

Troisième manière : un propriétaire « riche en hectares » (ceux-là sont souvent outre Méditerranée) possède, lui, 80 hectares de terre

à vigne jeune plantée large, cultivée de façon extensive, mécanisée, industrielle qui lui donnent, le soleil et le vinificateur aidant, 4.000 hectos d'excellent vin à prix de revient bon marché et que présentement il vend cher.

La loi, me dit-on, doit être la même pour tous, seul le consommateur dont le goût... et la bourse sont souverains, choisira la qualité... et le prix ! Voire... je m'aperçois d'abord que les vins des deux « riches » se conjuguent parfaitement pour supplanter par un mélange bien dosé et le bas prix qu'ils peuvent consentir le vin de coteaux des vignerons moyens sur le marché de la consommation. Et puis je me méfie un peu de ce consommateur au goût souverain à qui une publicité organisée fait boire au lieu de bons vins du « Pschtt » ou du « coca-cola ».

Enfin la loi n'est pas faite par des robots mathématiciens, pour des hectares, des hectos et des francs : elle est faite par des hommes pour des hommes. Où sont et quels sont ces hommes ? Nous allons le montrer en reprenant nos trois exemples :

Première manière : Pour faire 400 hectos en terres à rendement faible, il faut un nombre d'hectares tel que le propriétaire ne peut s'en tirer seul avec son cheval et sa famille, il a un besoin *absolu d'au moins* un ouvrier permanent toute l'année. Il nourrit donc sur sa terre sa famille, celle de son ouvrier, son cheval, soit deux familles pour 400 hectos.

Ici 4.000 hectos nourissent 20 familles et 10 chevaux.

Deuxième manière : Le « riche en hectos » qui s'occupe lui-même de son domaine d'un seul tenant et de terrain facile le cultive avec cinq bons ouvriers, un cheval, un tracteur, donc en y comprenant toujours la famille du propriétaire.

Ici 4.000 hectos nourrissent 6 familles, un cheval, un tracteur.

Troisième manière : Le « riche en hectares » qui vit sur son domaine, peut l'exploiter en culture extensive avec un bon chef de chantier, cinq ouvriers, trois ou quatre tracteurs.

Ici 4.000 hectos nourrissent 7 familles et des tracteurs.

Comme j'ai choisi mon premier exemple parmi des propriétaires moyens et qu'il en est, hélas ! beaucoup de sous-moyens et de petits dont la famille vit avec beaucoup moins d'hectos encore, il n'est pas exagéré de conclure que pour le même nombre d'hectolitres le vin des propriétaires pauvres nourrit quatre à cinq familles, tandis que le vin des propriétaires riches en nourrit une !

Et voilà le problème humain.

De plus entre le vigneron moyen et son ouvrier il n'y a aucune différence sociale sensible, ils ont le même travail et la même vie. Au contraire, il y a une différence très sensible entre le propriétaire riche et sa main-d'œuvre : favoriser la deuxième et la troisième manière de produire du vin serait un peu au fond créer un prolétariat agricole au moment où l'on s'efforce avec raison de supprimer le prolétariat industriel.

Et voilà le problème social.

En conséquence des hommes sociaux et humains ne peuvent même pas songer à ruiner jusqu'à la détruire cette masse de petits et de moyens vignerons traditionnels que depuis cinquante ans nous nous efforçons d'aider et de sauver non par des discours, articles, palabres ou interventions, mais par les actes bienfaisants du Crédit, de la Mutualité et de la Coopération agricole.

D'ailleurs cette masse forme encore, grâce à Dieu, la grosse, la très grosse majorité des vignerons de notre pays. Elle habite, elle anime, elle cultive, des villages, des cantons et des contrées entières : la ruiner jusqu'à désertion ou jusqu'à extinction ne serait pas seulement un acte inhumain et anti-social, c'est actuellement une chose impossible, une chose impensable.

Alors me dira-t-on, que faire ?... et que voudriez-vous ?...

Ce que je voudrais, ce que je veux de tout mon cœur d'homme, de paysan, de vigneron, c'est que les propriétaires « riches en hectos », « riches en hectares » qui sont loyaux, intelligents et bons (et il y en a beaucoup, et j'en connais pas mal), conscients qu'il ne s'agit plus ici de capitaux à renter, mais d'hommes à nourrir, de pays à sauver, aillent *d'eux-mêmes* vers les propriétaires pauvres, qu'ils viennent *eux-mêmes* vers les petits et les moyens, qu'ils s'approchent d'eux, qu'ils les fréquentent, qu'ils les connaissent et qu'ils les aiment, qu'ils les apprécient et, souvent, qu'ils les admirent.

Et je voudrais qu'ils leur tiennent à peu près ce langage : « Nous venons vers vous, nous sommes avec vous, nous savons, nous constatons, nous reconnaissons, que vis-à-vis de vous, par rapport à vous, nous sommes des favorisés, des privilégiés, des « vernis ». Mais nous sommes décidés à jeter à la mer l'anneau de Polycrate, nous sommes résolus à consentir les sacrifices importants que nous pouvons et que nous devons faire pour ne pas rompre l'unité viticole, l'union salvatrice de tous ceux qui produisent le Vin. Nous venons lutter avec vous contre nos ennemis communs, nous venons chercher et trouver avec vous les solutions satisfaisantes pour tous, *consommateurs compris*, nous venons combattre avec vous et vaincre pour sauvegarder et pour assurer l'avenir de notre sol et de notre produit ».

Cela viendra-t-il, cette union nécessaire se fera-t-elle un jour ?...

Ce jour-là, et ce jour-là seulement, le problème de la Vigne et du Vin sera bien près, tout près, d'être définitivement résolu.

Novembre 1952. Pierre-Henri MAUREL, *vigneron moyen.*

QUESTIONS DIVERSES

Les olives et le froid

Des expériences viennent d'être effectuées en Californie, par MM. Hartmann et Van Hook.

L'olive mûre résiste mieux à la gelée que l'olive verte. Sa température peut se tenir longtemps au-dessous de zéro avant formation de cristaux de glace, qui désorganise les tissus.

Les différences de résistance entre les variétés proviennent des différences de grosseur. Chez les grosses comme la Sevillano et l'Ascolano, la formation de la glace est retardée.

Sur l'arbre les olives résistent moins que les mêmes venant d'être cueillies. Cela provient du renouvellement de l'air froid.

Des olives embuées d'une rosée résistèrent moins que sèches. A 5° sous zéro, elles gelèrent au bout d'une heure, les olives sèches au bout de 3 heures seulement.

Pierre LARUE,

PARTIE OFFICIELLE

Riz

L'arrêté 22.280, paru au *B.O.S.P.* du 18 novembre, fixe comme il suit le prix du riz de la campagne 1952-1953 :

Le prix limite de vente à la production du quintal de riz paddy métropolitain, sain, loyal et marchand de la récolte 1952, contenant 14 % d'humidité, 2 % de brisures et 1,5 % d'impuretés, est fixé à 5.700 fr. le quintal.

Commercialisation des Bois et Plants de Vigne sur les Foires et Marchés

(*J. O.*, 28 novembre, p. 11.024)

Par arrêté du 21 novembre 1952, a été homologué un règlement technique du 18 novembre 1952 relatif à la commercialisation des bois et plants de vigne sur les foires et marchés complétant le règlement du 20 novembre 1946 relatif à la délivrance des cartes professionnelles des producteurs et négociants en bois et plants de vigne.

Il peut être pris connaissance de ce règlement soit au ministère de l'agriculture, direction de la production agricole, 4me bureau, 78, rue de Varenne, Paris (17me), soit auprès du directeur de la Section de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, école nationale d'agriculture, à Montpellier.

A. O. C. : Touraine

La loi n° 52-1267 du 29 novembre 1952 porte création d'un comité interprofessionnel des vins d'appellation contrôlée de Touraine.

Oléagineux

(*J. O.*, 3 décembre, p. 11.176)

Le décret n° 52-1283, du 1er décembre 1952, modifie le décret n° 47-1402, du 26 juillet 1947, relatif à la production des oléagineux métropolitains.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Déclaration de récolte des quatre départements gros producteurs. — *Aude :* 6.158.797 hect. — *Gard :* 4.678.507 hect. — *Hérault :* 8.267.713 hect. — *Pyrénées-Orientales :* 2.390.000 hect. (chiffre provisoire).

—•—

O.I.V. — Le bureau de l'O.I.V. s'est réuni à Paris, au siège de l'Office, le jeudi 27 novembre 1952, sous la présidence de M. le baron Le Roy, président du Comité, en vue d'arrêter le programme général d'organisation des travaux du VII^me^ Congrès international de la Vigne et du Vin et de la XXXIII^me^ Session plénière du Comité de l'O.I.V., qui auront lieu à Rome, sur l'invitation du Gouvernement italien, en septembre 1953.

Le Directeur de l'O.I.V., M. Samarakis, a fait un exposé sur les délibérations d'une part, du Comité d'organisation du Congrès et de la Session, réuni le 23 octobre, au Ministère de l'Agriculture à Rome, sous la présidence de M. le professeur Dalmasso, vice-président du Comité de l'O.I.V., assisté de M. le D^r^ Claudio Marescalchi, secrétaire général et d'autre part, du Comité d'organisation du secteur vitivinicole de l'Exposition d'Agriculture 1953, réuni le 22 octobre, au siège de l'Exposition à Rome, avec la participation de son Secrétaire général M. le professeur Angelini et de M. Chaponnier, délégué de la Suisse, rapporteur général du Congrès, pour l'organisation d'une exposition de propagande en faveur des produits de la vigne.

Le bureau de l'O.I.V. après avoir entendu M. le président Dalmasso et examiné le programme des travaux de ces deux importantes réunions, a fixé d'une part, l'ordre du jour de la *Session plénière de de l'O.I.V.*, qui aura lieu *du 9 au 12 septembre* et, d'autre part, l'ordre du jour et le programme général du *Congrès*, qui se déroulera *du 13 au 20 septembre 1953.*

Au cours de la séance de l'après-midi, le bureau de l'O.I.V., après avoir entendu un exposé de M. Chaponnier, a approuvé le plan général d'organisation d'une *Exposition internationale de Propagande en faveur du Vin, du Raisin et du Jus de raisin*, à laquelle seront invités à participer tous les pays intéressés et qui sera organisée dans le cadre de la grande Exposition d'Agriculture, dont l'inauguration officielle aura lieu le 27 juin et sa durée est prévue jusqu'à la fin octobre 1953.

—•—

Le Vin à la radio. — Après de nombreuses démarches du Comité national de Propagande en faveur du Vin, la Direction générale de la Radiodiffusion française a accepté de consacrer une émission hebdomadaire à la gloire du Vin et des provinces viticoles françaises.

Sous le titre « La Vigne du Seigneur » cette émission sera diffusée **le dimanche, de 10 h. 24 à 10 h. 30 sur la chaîne parisienne.**

La première émission a eu lieu le 30 novembre.

Les milieux professionnels du Vin (négoce-production) sont invités à collaborer aux réalisations futures et à faire connaître leurs observations ou suggestions au sujet de cette émission.

BULLETIN COMMERCIAL

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne (6) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Lézignan-Corbières (3) : Récolte 1951, 10 à 12°, 290 à 295. Récolte 1952, 11 à 12°5, 265 à 275. — Narbonne (3) : Récolte 1951, 10 à 10°5, 275 ; Corbières 10°5, 295 ; 11°, 290. Récolte 1952, 10°5 à 11°, 270 ; 12°, 266 à 280.

Bouches-du-Rhône. — Arles (6) : pas de cote. — Marseille (3) : rouges, 10 à 11°, 260 à 280 ; au-dessus de 11°, 275 à 290 ; rosés, au-dessus de 11°, 315 ; blancs, 10 à 11°, 310.

Gard. — Nîmes (8) : 10 à 11°, 270 à 295 ; 11 à 12°, 270 à 300 ; Vins de café, 12 à 14°, 320 à 360 ; 10°, 280.

Hérault. — Béziers (5) : insuffisance d'affaires, pas de cote. — Montpellier (9) : Récolte 1951 : 8°5 à 9°, 280 à 285 ; 10°, 275 ; 11°, 265. Récolte 1952 : 9° à 9°5, 285 à 280 ; 10°, 270 ; 10 à 11°, 270 à 260. Cotation spéciale : 10°, pas d'affaires ; 10°5, 277. — Sète (3) : Vins de pays : Récolte 1951 : 9°5, 275 ; 10°, 275 ; 10°5 à 11°5, 265 à 280. Récolte 1952 : 10 à 10°5, 260 à 272 ; 11°, 270. Vins d'Algérie : Récolte 1951 : Alger : 11 à 12°5, 385 à 395 ; Oran : 12 à 12°9, 405 à 415 ; 13 à 13°9, 415 à 425 ; 14° et plus, 430 et plus. Récolte 1952 : Alger : 11 à 12°5, 380 à 390 ; Oran : 12 à 12°9, 390 à 400 ; 13 à 13°9, 395 à 405 ; 14° et plus, 405 et plus.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (6) : Récolte 1951, 8°5 à 10°, 270 ; 11 à 12°, 265 à 275. Récolte 1952 : 9°5 à 10°, 265 à 270 ; 11°, 265 à 280 ; 12 à 12°5, 270 à 280 ; 13 à 13°5, 280 à 290 ; 14 à 14°5, 300 à 305 ; 10° C.S., 270.

Var. — Brignoles (6) : Récolte 1952, 10°5 à 12°, 275 à 300.

Vaucluse. — Avignon (6) : Récolte 1952 : 10°5 à 11°5, 280 ; 11°5 à 12°5, 280 à 300 ; V.D.Q.S., 12 à 13°, 360 à 380. Vins de café 11 à 12°5, 320 à 360. Vins blancs : pas d'affaires. Côtes-du-Rhône, 380 à 440.

ALGÉRIE. — *Alger* (8) : Récolte 1951 : 1er choix : rouges 10 à 10°5, 327 à 330 ; 11 à 11°5, 320 à 327 ; 12 à 12°5, 315 à 327,5. Rosés, insuffisance d'affaires. Blancs : 10°4, 320 ; 11°5, 330. Vins avec compensation, 210 à 220. Récolte 1952 : Rouges 10 à 10°5, 315 ; 11 à 11°5, 315 à 320 ; 12 à 12°5, 315 ; 13°, 320. Hauts-coteaux : 12°5 à 13°, 325 à 330. Rosés et blancs : insuffisance d'affaires.

Mostaganem (8) : Récolte 1951 : rouges, 350 à 360 ; rosés et blancs, 350 ; Vins avec compensation, 240 à 250. Récolte 1952 : rouges et rosés libres, 325 à 335 ; deuxième et troisième tranches, rouges, 310 à 320.

Oran (8) : Récolte 1951, 350 à 345. Récolte 1952, 330 à 335.

S. N. C. F.

Billets de fin de semaine à prix réduit
à destination des stations de sports d'hiver des Cévennes

La S.N.C.F. informe les sportifs que, pendant la période comprise entre le vendredi précédant le dernier dimanche de novembre 1952 et le premier dimanche d'avril 1953, il sera délivré des billets de fin de semaine comportant une réduction de 30 % sur les relations suivantes :

Montpellier-Villefort, prix A.R., en 3me classe, 1.030 fr. via Nîmes ; 890 fr. via Sommières. — Montpellier-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 1.170 fr. via Nîmes ; 1.030 fr. via Sommières. — Nîmes-Villefort, prix A.R., en 3me classe, 680 fr. — Nîmes-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 820 fr. — Alès-Villefort, prix A.R., en 3me classe, 326 fr. — Alès-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 470 fr. — Grand'Combe-la-Pise-La Bastide-St-Laurent-les-Bains, prix A.R., en 3me classe, 364 fr.

Ces billets seront valables du vendredi au lundi 24 heures (à l'occasion des fêtes légales, de l'avant-veille au lendemain de la fête) sur les relations Montpellier-Villefort ; Montpellier-La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains ; Nîmes-La Bastide-Saint-Laurent-les-Bains et du samedi au lundi ou du vendredi au dimanche (à l'occasion des fêtes légales, de la veille au lendemain de la fête ou de l'avant-veille au jour de la fête) sur les autres relations.

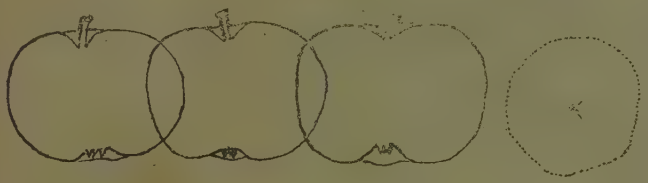
Montpellier — Imprimerie Charles Dehan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE. — SEMAINE DU 30 NOVEMBRE AU 6 DECEMBRE 1932

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie	Θ°		pluie
	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm	max.	min.	mm.	max.	min.	mm
RENNES	10	9	5	11	7	8	7	2	23	5	— 4	»	8	0	»	7	— 4	»	5	— 4	»
ANGERS	13	9	8	14	7	1	8	3	11	2	3	»	7	0	»	6	— 1	»	4	— 2	»
COGNAC	15	13	P	19	11	17	18	10	6	10	2	11	5	1	»	6	— 2	»	3	— 2	»
BORDEAUX	15	11	»	22	10	1	20	11	P	16	3	P	5	0	»	6	— 2	»	4	— 4	»
TOURS	12	10	3	14	7	1	16	9	P	3	— 3	P	5	0	»	6	— 3	»	3	— 1	»
NEVERS	14	9	»	17	9	5	15	4	6	5	— 1	P	2	0	P	3	— 4	»	2	— 4	»
AGEN	15	9	»	15	12	2	15	8	1	17	8	»	8	1	»	6	2	»	4	— 3	»
CLERMONT-FERRAND	16	11	»	17	10	6	17	8	»	6	2	7	2	0	P	2	3	P	0	— 4	»
MONTÉLIMAR	16	10	4	13	11	7	17	8	»	14	6	»	7	3	»	6	2	»	5	0	»
TOULOUSE	14	11	»	17	13	1	16	9	P	15	9	1	11	0	P	5	— 3	P	3	— 4	»
CARCASSONNE	12	10	1	16	13	P	16	9	P	18	10	»	12	2	1	4	1	P	3	- 3	»
PERPIGNAN	13	8	»	18	10	»	16	11	»	19	12	»	16	5	P	6	2	»	7	4	»
MONTPELLIER	12	13	P	13	14	P	17	8	»	18	9	»	14	5	»	8	1	»	7	— 3	»
REIMS	7	4	5	7	3	27	4	— 1	3	0	— 4	»	5	— 1	P	4	— 6	»	3	- 5	»
STRASBOURG	4	3	»	6	4	17	5	— 1	7	0	— 1	P	1	0	2	2	— 1	P	1	— 4	»
DIJON	12	4	P	16	- 10	»	13	3	7	3	— 2	P	2	1	P	2	— 2	P	2	— 4	»
LYON	14	11	»	17	12	2	19	9	P	10	3	P	3	1	P	3	— 1	»	2	— 4	»
GRENOBLE	14	4	»	19	9	2	16	6	7	15	5	»	5	4	P	4	1	»	3	1	»
MARSEILLE	14	12	P	17	12	»	18	11	P	16	5	»	10	3	»	7	2	»	7	4	»
NICE	15	11	P	15	11	P	16	12	»	16	10	1	16	8	8	12	5	P	14	4	»
AJACCIO	18	8	»	19	11	»	21	11	P	19	11	P	17	7	P	11	7	6	11	4	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»
.....	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»	»

GROS LOCARD

Maturité : déc. à mars. *Synonymes :* Locard bicolore. Locard groseille.



FRUIT. — Sur-moyen, aplati, à contour irrégulièrement arrondi.

Epiderme : mince, lisse, à peine visqueux, vert jaunâtre unicolore (type vert), ou jaune lavé de rose à l'insolation (type bicolore) ; parsemé de points gris et lavé de roux vers le pédicelle.

Pédicelle : fort, de 1 à 2 centimètres.

Cuvette du pédicelle : large, peu profonde, à bord uni.

Cuvette de l'œil : moyennement profonde, large, souvent un peu mamelonnée.

Œil : grand ou moyen, ouvert ou mi-clos, aux sépales rigides.

Chair : blanc-verdâtre (dans le type vert) ou blanche (dans le type bicolore), mi-fine, mi-tendre, peu acidulée, peu sucrée, juteuse, peu parfumée.

Pépins : moyens, plats, obtus, dans des loges moyennes.

Qualité : assez bonne.

Remarque. — Cultivé surtout dans la Brie, la Bourgogne et la Sarthe. C'est le type bicolore qui est le plus estimé parce que plus vendable et à saveur plus sucrée.

ARBRE. — Très vigoureux, très fertile, à port étalé.

Rameaux : gros, ardoisés ou brun-ardoisé, longs ; lenticelles nombreuses, rondes et grandes ; yeux larges et plats.

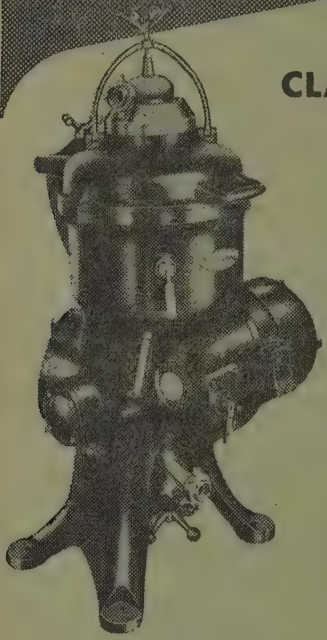
Feuilles : moyennes, vert foncé, creusées, épaisses.

Fleurs : moyennes, tardives.

Remarque. — La vigueur et la fertilité de cette variété la font admettre dans des vergers et sur routes. Elle ne mérite pas de figurer en petites formes dans les jardins où de bien meilleurs fruits peuvent trouver place. Cependant dans les milieux où sévissent les gelées tardives, elles peuvent utilement être admises.

J. Vercier.

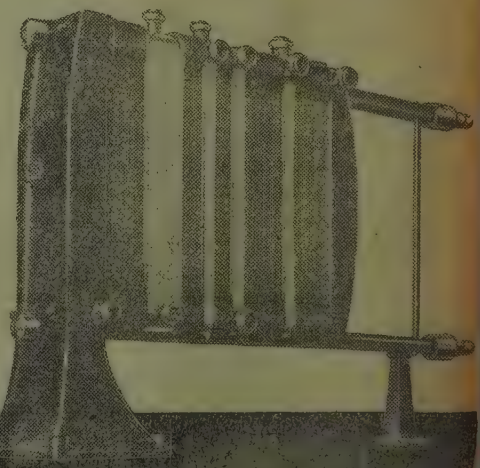
De Laval



CLARIFICATEURS CENTRIFUGES

POUR
- vins nouveaux
- vins de pressoirs
- vins faits

RÉFRIGÉRANTS RAPIDES
Pasteurisateurs instantanés pour le traitement des vins



Nombreuses références dans les pays viticoles du monde entier

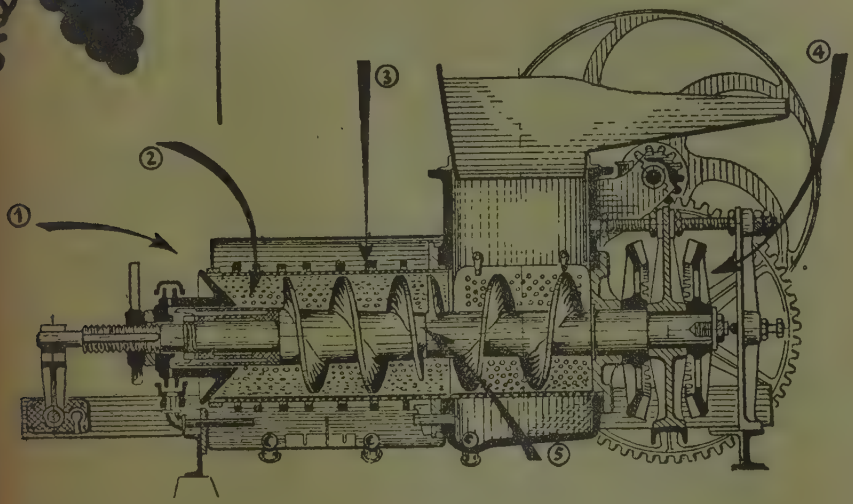
S. 61

Société ALFA-LAVAL

10, rue Charles-V - PARIS-IV[e] 7, Boulevard Thiers ALGER

LA SOCIETE DES PRESSOIRS COLIN *présente sa*

PRESSE CONTINUE



① Réglage par cône.
② Assèchement parfait sans excédent de pression, par l'essorage central.
③ Pressurage progressif sur toute la longueur du cylindre.
④ Pressurage lent, mécanisme robuste.
⑤ Jonction des deux hélices, pas d'écrasement des pépins et des rafles,

VINIFICATION PARFAITE

PRESSOIRS COLIN

21 Rue J. J. Rousseau — MONTREUIL SOUS-BOIS (Seine)
Téléphone AVRON 95-15 et 16

Vient de paraître

AGENDA AGRICOLE & VITICOLE

VERMOREL 1953

Elégant volume de 500 pages, belle reliure et calendrier pour notes. C'est une véritabl encyclopédie agricole donnant les meilleures formules et les plus étudiées pour

Obtenir de meilleurs rendements en céréales ;
Lutter contre les parasites de la vigne et des arbres fruitiers ;
Récolter du bon vin — Produire de beaux et bons fruits.

Il contient également tous renseignements utiles concernant :

Le Statut du fermage-métayage — La Législation agricole et viticole — Génie rural Viticulture — Vinification — Renseignements administratifs, etc...

Ouvrage remarquable par la variété et l'abondance de sa documentation, il est l'auxiliair précieux des agriculteurs, viticulteurs, arboriculteurs, et évite de nombreuses recherches longue et difficiles.

Prix : **250 fr.** — Franco : **290 fr.** (poste recommandé **320 fr.**)

En vente à la librairie du *Progrès agricole et viticole* à Villefranche (Rhône) (C. C. P. n° 1045-27 Lyon) et à Montpellier, 1 *bis*, rue de Verdun (C.C.P. n° 786 Montpellier).

Basse cour sans pertes

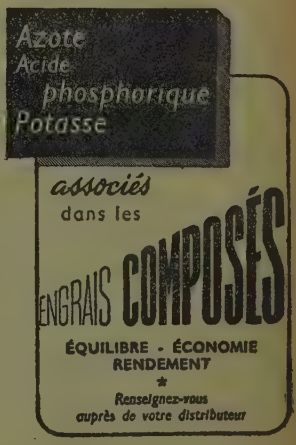
Basse cour prospère

Faites confiance à des méthodes modernes, préventives et curatives, basées sur un quart de siècle d'expérience spécialisée, utilisées avec succès par des milliers d'éleveurs satisfaits.

Demandez aujourd'hui même la nouvelle brochure F.K. 58 de 24 pages illustrées " AU SERVICE DE L'AVICULTURE ". Nous vous l'enverrons par retour sans engagement et sans frais pour vous.

LABORATOIRES LISSOT, Pacy-sur-Eure (Eure) - Tél. 24

Nos produits sont en vente:
Pharmacie DIEUZEIDE, 4, rue Maguelone à MONTPELLIER
Dans les meilleures pharmacies, et, à défaut, au Laboratoire qui expédie en toutes quantités par retour du courrier.



Vous choisirez un sécateur

A LAME INTERCHANGEABLE EN ACIER SUÉDOIS

Spécialement creé pour satisfaire les exigences professionnelles les plus sévères.

léger aux formes étudiées pour faciliter votre tâche.

puissant lame acier suédois acérée permettant sans effort des tailles nettes.

durable construction précise sévèrement contrôlée.

PRADINES

L'OUTILLAGE PRÉCIS DE LA CHIRURGIE ARBORICOLE

répond à votre désir :

EN VENTE CHEZ VOTRE FOURNISSEUR HABITUEL

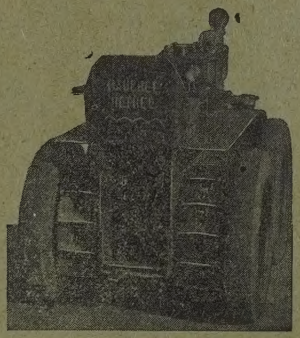
MIEUX RÉALISER VOTRE TACHE AVEC MOINS DE PEINE

DH 316

66, - 72, - 78 c/m de large

Ard. Diesel 15 et 24 cv.

Pour la Vigne depuis 1930



Le plus sûr,
Le meilleur marché.

BAUCHET, 1, rue Jeanne-d'Arc, LYON

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

OBLIGATIONS DU TRÉSOR

à 2, 4, 6 et 8 ans

*

COUPONS payés d'avance

\+ PRIMES de REMBOURSEMENT

= RENDEMENT CROISSANT

de

4,17 % à 6,07 %

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS DIRECTS

ÉTABLISSEMENTS AUTONOMES

ALGER : 5, rue Sadi-Carnot — **TUNIS** : 16, rue d'Angleterre

Pulvérisateurs-Soufreuses

A GRAND TRAVAIL

Les plus répandus Les meilleurs

FONCTIONNEMENT GARANTI

Etablissements **FERRIER**

12, Av. Anatole-France — NARBONNE

TOMBEREAUX ENJAMBEURS POUR VIGNES

LES MEILLEURS PORTE-GREFFES

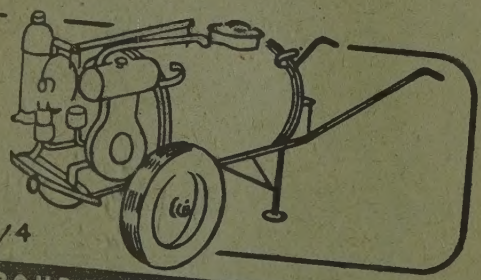
44-53 - 196-17 - 333EM
150-15 - G1

●●

EMON, VALENCE-D'AGEN

hypermicrover 100 L.

POMPE 2 PISTONS
DEBIT 13 LITRES MINUTE
MOTEUR 2 TEMPS 1 CV 1/4

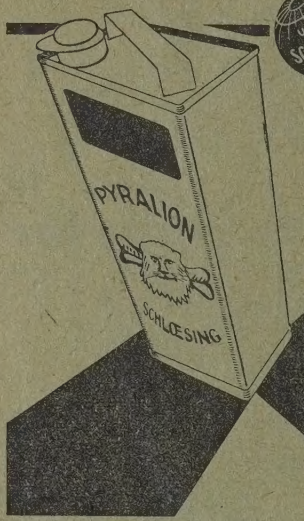


PULVERISATEURS POUDREUSES ATOMISEURS

VERMOREL

USINES A VILLEFRANCHE (RHÔNE)
BUREAUX A PARIS 16 Quai du Louvre

CATALOGUE GRATUIT SUR DEMANDE
CONSULTEZ NOTRE AGENT LOCAL



MOI.....
contre la
mortalité
de la vigne
j'exige le
véritable...

PYRALION

SCHLŒSING

Et chaque fois que j'ai besoin d'engrais composés,
de superphosphate de noir d'os ou minéral,
de fongicides ou d'insecticides
je pense à

SCHLŒSING

USINES SCHLŒSING MARSEILLE

175, Rue Paradis - MARSEILLE - Tél. : DRAGON 08-74 & 06-87

Directeur de la publication : E. DE GRULLY, Ingénieur agricole.